Pegave kocke



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Za beli deo kore:

- **7** belanaca
- **200 g**šecera
- **2 kašike**oštrog brašna
- **4 kašike**gustina
- **1/2 kesice**praška za pecivo
- **2 kašike**sirceta

Za žuti deo kore:

- **7**žumanaca
- **2**jajeta
- **150 g**šecera
- **150 g**oštrog brašna
- **2 kašike**ulja
- **1/2 kesice**praška za pecivo
- **1 kašika**sirceta

Fil:

- **200 g**borovnica
- **5 kašika**šecera
- **1**puding od vanilije
- **1**želatin
- **125 g**margarina

- **80 g**mlevenih oraha

Priprema

Za belu koru umutiti belanca u cvrst šam, pa dodati šecer, mutiti dok se sasvim ne rastopi. Dodati sirce, pa još malo mutiti. Pomešati brašno sa gustinom i praškom za pecivo, pa varjacom umešati u belanca da se fino sjedini smesa. etvrtast pleh obložiti pek papirom, pa kašikom rasporediti gomilice bele smese.

Za žutu koru umutiti žumanca sa jajima i šecerom, mutiti dok se ne otopi. Dodati sirce, mešavinu brašna i praška za pecivo, promešati varjacom. Masu sipati izmeu gomilica bele smese, pa peci na 180 oko 35 minuta.

Za fil prokuvati šecer u 5 dl vode, dodati borovnice, kad provri, skuvati razmucen puding, mešajuci da se zgusne. Želatin spremiti po uputstvu, pa u vruc puding dodati margarin i želatin i mešati da se otopi. Umesati orahe. Ohladiti fil. Koru preseci na dva dela, pa prvi deo postaviti na tacnu, premazati filom i poklopiti drugom korom. Sacekati da se kolac stegne, pa seci na kocke.

Savet

Orasi nisu baš po receptu, ali meni se dopalo, naravno da mogu da se izostave.